



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

REELLİ CEVİZLİ BOHÇA

2 adet yumurt
1 paket margarin
3 orba kaşığı yogurt
1 paket kabartma tozu
5 su bardaęı un
Tuz
1 kavonaz kayısı reçeli
Küçük doğranmış ceviz
Tarçın

Unun ortasını havuz gibi açıp içine eritip ılıttığımız margarini, yumurtaları, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu ekleyip hamur yoguralım. Hamurun üzerine nemli bez orterek 20 dk bekletelim. İ harc için yeterli gördüğünüz kadar reele tarçın ve ceviz ekleyip karıştırm. 20 dk sonra hamurdan top top parçalar kopartıp açın ve içine harctan koyun, kenarları ustte toplayıp bohca haline getirin daha sonra hamurları üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 190 derece ısıllı fırında altları üstleri pembeleşinceye kadar pişirin.